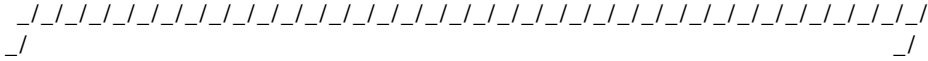


こんにちは  
こちらは、滋賀県 食品安全監視センターです。

~ ~ ~ ~ ~  
I N D E X  
~ ~ ~ ~ ~

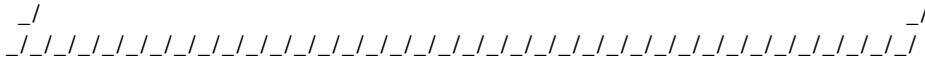


(1) 宮崎県および岡山県で発生した鳥インフルエンザについて  
(鶏卵・鶏肉は安全です。)

(2) 微生物制御と温度管理について (シリーズ9)  
~ 温度計の校正について ~

アンケートのお願い

(3) 食品回収情報 <省略>



(1) 宮崎県および岡山県で発生した鳥インフルエンザについて (鶏卵・鶏肉は安全です。)

本年1月、宮崎県および岡山県で高病原性鳥インフルエンザ (H5N1 亜型) が発生しましたが、鶏肉・鶏卵を食べることによって鳥インフルエンザがヒトに感染することはありません。

正しい知識を持ち、冷静に対応していただくようお願いします。

鶏肉・鶏卵が安全である理由

(2005年12月15日 「鶏肉・鶏卵の安全性に関する食品安全委員会の考え方」より)

万が一、食品に鳥インフルエンザウイルスが付着していたとしても下記の理由から現在のところ、ヒトに感染することは考えられません。

1. 酸に弱く、胃酸で不活化されると考えられる。
2. ヒトの細胞に入り込むための受容体は、鳥のものとは異なる。(鳥に比べ、ヒトが感染するリスクは極めて小さい。)
3. 通常の加熱調理で容易に死滅する(すべての部分が70℃に達すること)ので、加熱すればさらに安全である。  
特に鶏肉はカンピロバクターによる食中毒予防の観点から十分加熱して食べてください。  
鶏卵についてもサルモネラによる食中毒予防の観点から十分に加熱することが望まれます。

| 鶏卵、鶏肉を食べることにより、鳥インフルエンザウイルスが |  
| 人に感染することは世界的にも報告されていません。 |

鳥インフルエンザについての情報は農林水産省のホームページで提供されています。  
<http://www.maff.go.jp/tori/index.html>

(2) 微生物制御と温度管理について (シリーズ9)  
~ 温度計の校正について ~

衛生管理をプランどおり正しく行うためには、温度計をはじめとする計器の校正が重要です。

今回、温度管理を行う上で特に重要な温度計の校正についてとりあげてみたいと思います。

例えば、清涼飲料水を加熱殺菌していたとして、モニタリングしていた温度計の値が実際の温度よりも1度高く表示されていたとします。

清涼飲料水の加熱殺菌の基準（pH=4.0~4.6）は、85度、30分以上ですが、1度低い84度では、理論的には30分間よりも10分間多い40分間以上の加熱時間が必要となります。

実際の温度よりも2度高く表示されていれば、24分間多い54分間の加熱時間が必要です。

加熱温度	加熱時間	
85度	30分間	法定の加熱殺菌条件
84度	40分間	理論的に同等と考えられる条件、Z=8
83度	54分間	理論的に同等と考えられる条件、Z=8

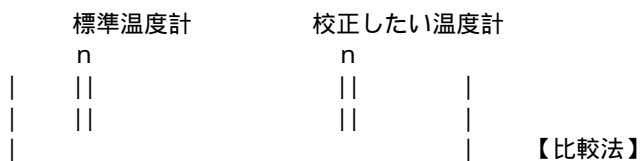
このことから、温度計が正確でなければ殺菌不足となる可能性が高くなることをご理解いただけるかと思えます。

保存温度、冷却温度を測定する温度計についても同様です。

測定温度のズレは、不適切な温度での保管、冷却不足を招き、ひいては、微生物による危害の発生につながるためです。

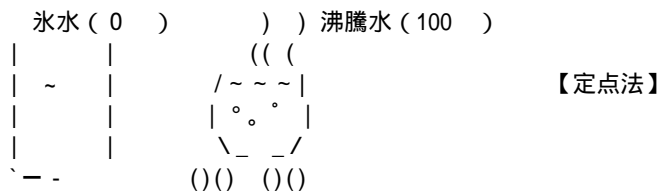
温度計を校正する方法には、【比較法】と【定点法】があります。

比較法は多数の温度計を校正できるという利点があるため、現場で使用している温度計が多い場合に便利です。例えば、市販されている標準温度計を購入し、同じ温度に保ったお湯や水の温度を標準温度計と校正したい温度計により測定します。その温度差から校正することができます。



定点法による校正方法ですが、例えば、通常、水は0で凍り、100で沸騰します。純水の氷水、沸騰水を校正したい温度計で測定し、その測定結果から校正することができます。

ただし、この場合も標準温度計を用いて、測定条件下で氷水、沸騰水がそれぞれ0、100となることを確認する必要があります。



温度差（校正結果）が有意にあった場合、校正結果に基づき校正したい温度計の表示温度を変更する必要がありますが、変更が困難である場合は、標準温度計との温度差を表記した上で使用することになります。

温度管理を正確に行うため、温度計の耐久性などを考慮して必要な時期に温度計の校正を行いましょう。

### アンケートのお願い

いつも食品安全監視センター通信『ぷちリス』をお読みいただきありがとうございます。

『ぷちリス』をみなさんにとってより興味ある通信にしたいとの思いから、今年度、『微生物制御と温度管理について』というテーマで連載をいたしました。

この連載について、アンケートのご協力をお願いします。

いただいたご意見は、来年度以降のとりくみの参考にさせていただきますので、お手数ですがどうぞよろしくをお願いします。

(このメールに回答を入力していただき、2月22日(金)までに食品安全監視センターへメールで返信してください。)

問1. 『微生物制御と温度管理について』の連載は参考になりましたか？

- ア. 大変参考になった。                      イ. 部分的に参考になった。  
ウ. ほとんど参考にならなかった。          エ. その他(                                      )

回答(                                      )

問2. 『微生物制御と温度管理について』の内容はいかがでしたか？

- ア. よく理解できた。                          イ. 既に知っている内容だった。  
ウ. むずかしいと感じた。                  エ. 興味を持てなかった。  
オ. その他(                                      )

回答(                                      )

問3. 今後、どのようなテーマでの連載を望まれますか。(複数回答可)

- ア. 微生物制御                      イ. リスクアナリシス                      ウ. 危機管理  
エ. コンプライアンス              オ. 食中毒予防                              カ. HACCP  
キ. S-HACCP                          ク. 食品衛生法                              ケ. その他の法令  
コ. Codex                              サ. 表示                                      シ. 食品添加物  
ス. 健康食品                          セ. 防鼠・防虫                              ソ. 自主検査  
ナ. 衛生教育                          ニ. 従業員の衛生管理                      ヌ. 施設・設備の清掃  
ネ. 保守点検                          ノ. 使用水の管理                              ハ. その他(                                      )

回答(                                      )

問4. このような連載についてどのように思いますか。

- ア. 今後も続けて欲しい。  
イ. 続けて欲しくない。  
ウ. どちらともいえない

回答(                                      ) (理由:                                      )

問5. どんなことでも結構ですので、連載の取り組みについてのご意見等があればお願いします。

回答(                                      )

~ご協力ありがとうございました。~

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp  
http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/00top.htm

交通案内

J R石山駅北口下車 徒歩10分  
京阪電車石山坂本線栗津駅下車 徒歩5分  
「晴嵐」交差点の角(ちなみに周辺は近江八景の一つ「栗津の晴嵐」です。)

- - - - 通信編集担当より - - - -

ゞ"〃、 Z  
≡/"ゞ≡ z  
○○ "ノゞz  
○○○ し/ノ、/ )  
\_、ニニニフ\_ / V /  
/、 V\_ | |  
( )( / \ノノ)

本年度も残すところ、あと一ヶ月余り。  
やり残したことを点検すると、意外と多い  
ことに驚く時期でもあります。  
残された時間で取り組み、初志貫徹したい  
ものです。

最近のニュースを見ていると、消費者の食に関する意識の高さ、求められる衛生管理の高さを  
改めて実感します。衛生管理の高度化のため努力していきましょう。

みなさまからのご意見・ご感想は下記アドレスまでお寄せ下さい。

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

~~~~~

また、食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、滋賀県ホームページ  
の食の安全情報にアクセスしてください。

http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/

なお、『ぷちリス』バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載中です！

http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/301putirisu.htm

- - - - -